

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

ESTUDO FISIOLÓGICO PÓS-COLHEITA DA CAGAITA (*EUGENYA DYSENTERICUS*)

André Feres Lopes Cardoso, bolsista PIBIC/FAPEMIG - DCA¹

Edson Pablo da Silva, doutorando DCA¹

Dra. Heloisa Helena Siqueira, DCA¹

Prof. Dr. Eduardo Valerio de Barros Vilas Boas, DCA¹

1. Universidade Federal de Lavras UFLA - Departamento de Ciência dos Alimentos

RESUMO:

O objetivo deste trabalho foi caracterizar a cagaita (*Eugenia dysentericus*) que pertence à família Myrtaceae, com ocorrência de floração em meados de julho a princípio de agosto, destacando a cagaiteira dentre as outras árvores do ambiente. Os frutos foram colhidos em área de cerrado, na cidade de Governador Valadares, Norte do estado de Minas Gerais. Foram coletados frutos em três estádios de desenvolvimento, verde, amarelo-esverdeado e maduro. As análises realizadas foram pH, acidez titulável, sólidos solúveis (SS), pectina total (PT), pectina solúvel (PS) e açúcares totais (AST). Observou-se, ao longo do desenvolvimento das cagaitas, enfaticamente durante o amadurecimento, incremento da acidez titulável, que não se refletiu em redução do pH, incremento dos sólidos solúveis e açúcares e redução da pectina total, com aumento no seu percentual de solubilização. Os dados de sólidos solúveis e açúcares sugerem o adoçamento da polpa, enquanto os dados de solubilização pectínica sugerem o amaciamento das cagaitas, com o amadurecimento.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, CNPq

Palavras-chave: amadurecimento, fruto do cerrado, desenvolvimento.